

CULINAIRE FOLKLORE - TOTJES EN TOTTEN.

Het is opvallend hoe in de laatste jaren de TOTJES en de TOTTEN om zo zeggens van de KAAI verdwenen zijn. Vroeger werden deze delicatessen bijna uitsluitend in zee gedroogd. Tegenwoordig gebeurt dit (meestal enkel nog op bestelling vertelde men mij in een Nieuwpoortse vis-drogerij) door middel van ventilatoren. Nog een illusie die we armer zijn. Wat men te Oostende TOTJES noemt zijn in feite gedroogde wijtingen. Gedroogde TOTTEN daarentegen zijn kleine schelvisjes van een maat die men te Oostende "van drie in een kilo" noemt (de soort vis die in het Antwerpse BRAADSCHELVIS heet).

De Oostendenaar heeft een voorkeur voor TOTJES, terwijl de TOTTEN eerder aan de "vremde-étrangers" of op kermissen aan de man worden gebracht (tot zelfs ver in land want zo wordt bijvoorbeeld te Gent en te Merelbeke een gedroogde tot een KABONUS genoemd.)

Goed gedroogde TOTJES zijn keihard en worden door rasechte Oostendenaars met een scherp zeemansmes afgepulkt en in kleine dunne reepjes verorberd. Dit stelt natuurlijk problemen voor mensen met een vals gebit. Om hen deze delicatessie niet te ontzeggen, kan men de TOTJES 's avonds in een vochtige doek draaien. 's Anderendaags zijn ze dan zacht genoeg om ook door mensen met een dentaire handicap genuttigd te kunnen worden.

Opgetekend in de Lentemaand van het 1976 uit de mond van mensen die het konden weten.

J.B. Dreesen

- - - - -

NOG OVER OVENKOEKEN.

In aansluiting met de bijdrage van Jan Dreesen over ovenkoeken, verschenen in "De Plate" van januari '76, herinner ik me nog hoe deze door de Middelkerkse "hoveniers" gebakken werden.

Deze koeken werden in de "bakoven" of het "ovenkot", welke totaal afzonderlijk van het boerderijtje gebouwd was, tesamen met het brood gebakken.

Naast het brood bakte men in blikken patelen soms ook nog koekebrood. De ovenkoeken bakte men meestal op vraag van de kinderen, die deze met smout besmeerd 's avonds opaten.

De bakking gebeurde op "bakkerskolen" (houtskool). De ovenstenen moesten rooskleurig zijn. Het brood werd er uitgehaald met een "loete-ijzer". De as van de houtskool verwijderde men met een "ovenpale".

Zoals ik hoger zegde had het ovenkot geen rechtstreekse verbinding met het woonhuis. Daarom gebruikte men het soms ook om er het eten voor de varkens in te koken of de vuile was in af te koken.

De Duitsers lieten gedurende de laatste Wereldoorlog al deze gebouwen die dicht bij de duinen stonden afbreken. Toen de hoveniers ze na de oorlog heropbouwden, was er van de bakoven geen spraak meer, want zij bakten niet meer zelf hun brood. De oorlog had deze huiselijke traditie doen verdwijnen. En aldus ook de naar gebrand houtsmakende ovenkoek.

A. Vilain-Everaert